



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GECEKONDU KÖFTESİ

250 gr kıyma
2 diş sarımsak
3 adet orta boy patates
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ

Çiğ patates soyulur, rendelenir, iki avuç arasında sıkarak fazla suyu alınır. Patatesler yoğurma kabına konur, üzerine yumurta, kıyma, ezilmiş sarımsak ve baharatlar atılır. Yaklaşık 3 ya da 4 dakika yoğrulur. Sonra küçük bir yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. tavaya yağ konur, ısınınca köfteler atılır, iki tarafları kızartılır.